



# Le Gâteau anglais de Marie France

RV balade à la Grange Bertin 14 novembre 2011

## Ingrédients:

- . 100 gr de beurre,
- . 100 gr de sucre roux,
- . 3 œufs, 1 verre de lait,
- . 150 gr de farine, 1 sachet de levure,
- . 1 pincée de sel,
- . 3 poires Williams (ou poires au sirop),
- . 80 gr environ de poudre d'amandes,
- . 30 gr d'amandes effilées,
- . 1 pincée de vanille en poudre.

## Etapes de préparation (30mn) :

- A feu doux faire ramollir le beurre puis le travailler avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter peu à peu la farine, la levure, le sel et le lait en mélangeant bien à chaque fois pour obtenir une pâte lisse ; puis les œufs un par un et la poudre d'amandes.
- Faire préchauffer le four à 200 degrés (thermostat 5-6), beurrer et fariner un moule à manqué, verser la pâte et ajouter les poires en tranches fines.
- Répartir dessus les amandes effilées et la vanille.
- Cuire environ une heure , baisser un peu la température si le gâteau cuit trop vite.